

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Jenis ragi berpengaruh nyata pada nilai Total Asam Titrasi, kadar etanol, aktivitas antioksidan, pH dan tidak berpengaruh nyata pada Total Padatan Terlarut. Jenis ragi berpengaruh pada organoleptik meliputi rasa dan aroma.
2. Konsentrasi gula berpengaruh nyata pada nilai Total Asam Titrasi, kadar alkohol, aktivitas antioksidan, pH dan Total Padatan Terlarut. Jenis ragi berpengaruh pada organoleptik meliputi rasa dan aroma.
3. Interaksi antara jenis ragi dan konsentrasi gula berpengaruh nyata pada nilai Total Asam Titrasi, aktivitas antioksidan, dan tidak berpengaruh nyata pada Total Padatan Terlarut. Jenis ragi berpengaruh pada organoleptik meliputi rasa dan aroma.
4. Secara keseluruhan wine salak yang dihasilkan sesuai dengan SNI yang berlaku. Namun menurut panelis wine salak terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi gula 30%(b/v) menggunakan ragi jenis alcotec, yang memiliki kadar alkohol tertinggi yaitu, 9%.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama waktu fermentasi untuk mengetahui kadar alkohol yang didapat dan mendapatkan kadar alkohol yang konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, D., Budiarto, T., & Amarantini, C. (n.d.). Pengaruh Fermentasi Teh Tambi Merah (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) Terhadap Perubahan Komposisi Katekin Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri. *Prosiding Seminar Nasional Biologi X FMIPA* (pp. 241-249). Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Anonim, 2022. Lactic acid and alcohol fermentation, India <https://www.khanacademy.org/science/in-in-class-12-biology-india/xc09ed98f7a9e671b:microbes-in-human-welfare/xc09ed98f7a9e671b:microbes-in-industrial-products/a/lactic-acid-and-alcohol-fermentation> diakses tanggal 7 februari 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). Anggur Buah. SNI 4019:2013. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2002. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Demuyter C, Lollier M, Legras JL & Le Jeune C (2004) Predominance of *Saccharomyces uvarum* during spontaneous alcoholic fermentation, for three consecutive years, in an Alsatian winery. *J Appl Microbiol* 97: 1140–1148.
- Fitriani, A. M. A. L. I. A. (2022). Pengaruh Penyinaran UV-C, Nanozeolit dan Pengemasan Individu Plastik Low Density Polyethylene terhadap Kualitas Kimia Buah Salak Pondoh selama Penyimpanan. [Skripsi]. *Universitas Gadjah Mada*.
- Fleet GH & Heard GM (1993) Yeasts-growth during fermentation. In: *Wine Microbiology and Biotechnology* (Fleet GH & Heard GM, eds), pp. 27–55. Harwood Academic Publishers, Chur, Switzerland.
- Gunam, I. W., Wrasati, L., & Setioko, W. (2009). Pengaruh Jenis dan Jumlah Penambahan Gula Pada Karakteristik Wine Salak. *Agrotekno*, 15(1):12-19.
- Huwae, L. M., Alfons, M. A., Tanikwele, V. C., Linansera, K. J., & Linansera, P. E. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sirsak Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Yoghurt Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Penambahan Wine Pala. *Molucca Medica*, 15(2):110-117.
- Laily, I., Santy, W. H., & Pratiwi, V. N. (2019). Pengaruh Kultur Campuran Dalam Fermentasi Alkohol Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Cuka Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3):9-18.
- Lohanpessy, S., Gunam, I. W., & Arnata, I. (2017). Pengaruh Berbagai Merek Dried Yeast (*saccharomyces* sp.) dan pH Awal Fermentasi Terhadap Karakteristik Wine Salak Bali. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 22(2):63-72.
- Madan, M. (2021) <https://www.linkedin.com/pulse/effect-nutrients-yeast-munish-madaan> diakses tanggal 22 Mei 2024
- Meilgard, Carr & Civille (1999) *Sensory Evaluation Techniques*, Third Edition

- Naumov GI, Masneuf I, Naumova ES, Aigle M & Dubourdieu D (2000b) Association of *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum* with some French wines: genetic analysis of yeast populations. *Res Microbiol* 151: 683–691.
- Naumov GI, Naumova ES, Antunovics Z & Sipiczki M (2002) *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum* in Tokaj wine-making of Slovakia and Hungary. *Appl Microbiol Biotechnol* 59: 727–730.
- Naumova ES, Naumov GI, Masneuf-Pomare`de I, Aigle M & Dubourdieu D (2005) Molecular genetic study of introgression between *Saccharomyces bayanus* and *S. cerevisiae*. *Yeast* 22: 1099–1115.
- Nguyen HV & Gaillardin C (2005) Evolutionary relationships between the former species *Saccharomyces uvarum* and the hybrids *Saccharomyces bayanus* and *Saccharomyces pastorianus*; reinstatement of *Saccharomyces uvarum* (Beijerinck) as a distinct species. *FEMS Yeast Res* 5: 471–483.
- Pretorius IS (2000) Tailoring wine yeast for the new millennium: novel approaches to the ancient art of winemaking. *Yeast* 16: 675–729.
- Pulvirenti A, Nguyen HV, Caggia C, Giudici P, Rainieri S & Zambonelli C (2000) *Saccharomyces uvarum* a proper species within *Saccharomyces sensu stricto*. *FEMS Microbiol Lett* 192: 191–196.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqianti, H. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1):49-51.
- Puspaningrum, D. H., Sumandewi, N. U., & Sari, N. Y. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Casacara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 44-51.
- Putra, T. T., MP, I. S., & Widodo, A. S. (2016). Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*.
- Renata, N., W., 2020. Effect on the Use of *Saccharomyces Cerevisiae* and *Saccharomyces Uvarum* on Physicochemical, Microbiology and Sensory Characteristic of Jicama Fruit Wine (*Pachyrhizus erosus*) with the Addition of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea*) Extract. *Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata*
- Saccharomyces bayanus*. (2024, Januari 10). Di Wikipedia. https://en.wikipedia.org/wiki/Saccharomyces_bayanus
- Sari, N. S., Wisaniyasa, N., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh Jenis Salak (*Sallaca edulis* R.) dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Wine. *Jurnal Ilmud dan Teknologi Pangan*, 11(2):226-236.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. (2017). *Teknologi Fermentasi Hasil - Hasil Pertanian (Wine, Sake, Brem Bali dan Vinegar)*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas

Udayana.

Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk. *Jurnal Dinamika*, 9(2):21-28.

Wartini, N., Abram, P. H., & Rahman, N. (2017). Pembuatan Etanol dari Buah Salak (*Salacca zalacca*) Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(4): 237-240.